
Smazona ryba w cieście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2634 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

2 kg ryby,

2 łyżeczki soli,

1 łyżeczka pieprzu,

olej do głębokiego smażenia.

Ciasto:

6 łyżek maki,

3 łyżki maki z włoskiego grochu,

2 łyżeczki kurkumy,

300 ml wody.

1. Rybę umyć, wypatroszyć, obrac ze skóry i podzielić na filety. Następnie oddzielić od ości i pokroić na nieduże kawałki.

2. Kawałki ryby natrzeć solą i pieprzem. Odstawić.

3. Przygotować ciasto: obydwa rodzaje maki przesypać do miski, dodać kurkumę, a następnie powoli wlewać wodę, ciągle mieszając, aż powstanie płynne ciasto gęstości śmietany.

4. Dużo ilości oleju rozgrzać w garnku, aż się zacznie unosić dym. Rybę obtaczać w cieście i smażyć na złoty kolor.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)